



MITTAGESSEN
Dienstag, 25. Juni 2024
Kiel / Deutschland

VORSPEISEN
Weintrauben mit Zimtsabayon

Matjes Schlemmercocktail

SALAT
Kohlrabi-Orangensalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Perlgraupen

Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Nordsee Rotbarschfilet
Dillsauce ~ Buttergemüse ~ Salzkartoffeln

„Pytt I Panna“
Skandinavische Bauernpfanne mit Ochsenbrust, Kartoffeln,
Rote Bete, Gewürzgurke, Spiegelei und Salat

„Aus der Mannschaftsküche“
Asia Putenbruststreifen ~ Wokgemüse ~ Filipino Reis

DESSERTS
Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Brombeer-Bolero ~ Bananeneis ~ Wodka

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Kapern Dip, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Matjes Schlemmercocktail

Kraftbrühe mit Perlgraupen

Nordsee Rotbarschfilet
Dillsauce ~ Buttergemüse ~ Salzkartoffeln

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ
Weintrauben mit Zimtsabayon

Spargelcremesuppe

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse ~ Saint Maure Ziegenkäse

Brombeer-Bolero ~ Bananeneis ~ Wodka

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollratz“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €